

АКТ
проверки производственного контроля организации питания
в МАОУ «СОШ № 135» г. Перми

"11" декабря 2019_.

Комиссия в составе:

Куляпин А.С. - директор школы
Богатырёва С.И. зав. производством
Дементьева Т.Н. медицинский работник
Катаева А.В. - ответственная за организацию питания.
Костарева Т.В. - ответственная за организацию питания.

«11» декабря 2019_г..

Провела проверку:

- технологических карт приготовления блюд;
- журнал бракеража готовой продукции;
- документы, подтверждающие качество поступающих продуктов питания;
- санитарное состояние пищеблока, соответствие норм и правил СанПиН 2.4.5.2409-08;

Выводы:

- кладовая для хранения продуктов, обеденный зал, помещение для приготовления пищи; их санитарное состояние – надлежащие;
- санитарное состояние кладовой удовлетворяет требованиям: продукты хранятся на многоярусных стеллажах, на высоте 45 см от пола или деревянных окрашенных подтоварниках на высоте 25 см. от пола; конструкции позволяют производить влажную уборку; имеются средства измерения температуры воздуха, 2 прибора измерения влажности (гигрометры психрометрические ВИТ); сыпучие продукты хранятся в упаковке производителя, имеются сведения о дате производства, сроках годности и условиях хранения, о дате поступления продуктов и сроках их реализации;
- моющие и дезинфицирующие средства расходуются в соответствии с нормами, моющими и дезинфицирующими средствами пищеблок обеспечен;
- имеются инструкции по разведению моющих и дезинфицирующих средств;
- организация мытья рук – умывальники перед входом в обеденный зал; мыло имеется;
- утилизация пищевых отходов производится ежедневно;
- В наличии маркировка кухонного инвентаря и кухонной посуды для сырых и готовых пищевых продуктов.
- Пищеблок обеспечен кухонной посудой и разделочным инвентарём в достаточном количестве.

Состояние столовой посуды и соответствия количества одновременно используемой столовой посуды и приборов списочному составу детей.

Члены комиссии:

Куляпин А.С. _____
Богатырёва С.И. _____
Дементьева Т.В. _____
Катаева А.В. _____
Костарева Т.В. _____

АКТ
проверки производственного контроля организации питания
в МАОУ «СОШ № 135» г. Перми

"13" ноября 2019_.

Комиссия в составе:

Куляпин А.С. - директор школы
Богатырёва С.И. зав. производством
Дементьева Т.В. медицинский работник
Катаева А.В. - ответственная за организацию питания.
Костарева Т.В. - ответственная за организацию питания.

« 13 » 11 20 19 г..

Провела проверку:

- технологических карт приготовления блюд;
- примерного двадцатидневного меню;
- журнал бракеража готовой продукции;
- документы, подтверждающие качество поступающих продуктов питания;
- фактический выход блюд

Выводы:

- имеется примерное двадцати дневное меню с указанием калорийности и веса блюда; меню на каждый день заверено директором школы и вывешено в обеденном зале;
- журнал бракеража готовой кулинарной продукции имеется; набор продуктов в меню соответствует бракеражному журналу, журнал заполнен своевременно; комиссией произведен бракераж готовой продукции органолептическим методом, оценка готового изделия – «отлично»; запах, цвет, внешний вид и консистенция блюда соответствуют утвержденной рецептуре; вес готовых порций соответствует установленным нормам;
- имеются технологические карты приготовления блюд; производство блюд и закладка продуктов ведутся в соответствии с составленными и утвержденными технологическими картами;
- посудомоечная машина неисправна, посуда моется в растворе, соответствующем санитарным нормам.

Члены комиссии:

Куляпин А.С. _____
Богатырёва С.И. _____
Дементьева Т.В. _____
Катаева А.В. _____
Костарева Т.В. _____

АКТ № 21
проверки производственного контроля организации питания
в МАОУ «СОШ № 135» г. Перми

"17" Октября 2019.

Комиссия в составе:

Куляпин А.С. - директор школы
Богатырёва С.И. зав. производством
Дементьева Т.Н. медицинский работник
Катаева А.В. - ответственная за организацию питания.
Костарева Т.В. - ответственная за организацию питания.

«17» 10 2019 г..

Провела проверку и сделала выводы:

1. Сопроводительные документы на поступающие продукты питания: маркировка, накладная с указанием даты выработки, срока реализации, реквизитов документов удостоверяющих безопасность качества продуктов в наличии;
2. Условия хранения скоропортящихся продуктов в соответствии с требованиями сопроводительных документов, маркировки соблюдаются;
3. Сыпучие продукты и овощи в таре хранятся на стеллажах на расстоянии не менее 15 см от пола в наличии маркировочные ярлыки промышленной упаковки;
4. Уборочный инвентарь промаркирован и хранится в специально отведенном месте;
5. Столовая обеспечена фарфоровой и стеклянной столовой посудой, однако, в наличии посуда со сколами. Рекомендовано заменить.

Члены комиссии:

Куляпин А.С.

Богатырёва С.И.

Дементьева Т.Н.

Катаева А.В.

Костарева Т.В.

АКТ *№ 20*
проверки производственного контроля организации питания
в МАОУ «СОШ № 135» г. Перми

"2" октября 2019.

Комиссия в составе:

Куляпин А.С. - директор школы
Богатырёва С.И. зав. производством
Дементьева Т.Н. медицинский работник
Катаева А.В. - ответственная за организацию питания.
Костарева Т.В. - ответственная за организацию питания.

«*2*» *10* 20 *19* г..

Провела проверку и сделала выводы:

1. В наличии пищевые продукты, подтверждающие организацию работы пищеблока в соответствии с объемно-планировочными решениями
 - полуфабрикаты высокой степени готовности
 - мясо бескостное фасованное весом до 3 кг
 - овощи чищенные
 - рыба, филе или потрошенная без головы.
3. Мочалки, щетки для мытья посуды, ветошь после обработки сушатся и хранятся в промаркированной таре.
4. Пищевые отходы собирают в промаркированные емкости с крышками, которые очищаются при их заполнении не более чем на 2/3.
5. Соблюдается график проведения генеральных уборок.
6. Предоставляется двухразовое питание для детей с ОВЗ.

Члены комиссии:

Куляпин А.С.

Богатырёва С.И.

Дементьева Т.В.

Катаева А.В.

Костарева Т.В.

Куляпин
Богатырёва
Дементьева
Катаева
Костарева

АКТ *№ 19*
проверки производственного контроля организации питания
в МАОУ «СОШ № 135 » г. Перми

г. Пермь

"18" октября .2019 г.

Комиссия в составе:

Куляпин А.С. - директор школы

Богатырёва С.И. - зав. производством

Дементьева Т.В. - медицинский работник

Катаева А.В. - ответственная за организацию питания.

Костарева Т.В. - ответственная за организацию питания

"18" 09 .2019 г.

провела проверку и сделала выводы:

1. Наличие в складном помещении термометра и гигрометра
2. Система принудительной вентиляции в рабочем состоянии.
3. Работа технологического и холодильного оборудования в соответствии с техническими характеристиками подтверждается актом обследования, выполненным организацией, имеющей соответствующие полномочия
4. Металлические ванны для мытья посуды оборудованы воздушными разрывами, душевыми насадками.
5. Имеются стеллажи с решетчатыми полками для просушки и хранения посуды с высотой нижней полки не менее 50 см от пола.
6. Имеются инструкции по применению моющих средств, применяемых в данное время.
7. Имеется примерное 12-дневное меню, согласованное Управлением Роспотребнадзора по Пермскому краю не позднее 01.10.2008 года согласованное руководителем учреждения.
8. Блюда ежедневного меню соответствуют примерному 12-дневному меню.
9. Наличие технологических карт для всех блюд, представленных в меню.

Члены комиссии:

Куляпин А.С.

Богатырёва С.И.

Дементьева Т.В.

Катаева А.В.

Костарева Т.В.

Куляпин
Богатырёва
Дементьева
Катаева
Костарева

АКТ 1188

проверки производственного контроля организации питания
в МАОУ «СОШ № 135» г. Перми

г. Пермь

" 3 " сентября 2019 г.

Комиссия в составе:

Куляпин А.С. - директор школы

Богатырёва С.И. - зав. производством

Дементьева Т.В. - медицинский работник

Катаева А.В. - ответственная за организацию питания.

Костарева Т.В. — ответственная за организацию питания.

" 3 " 09.2019 г.

провела проверку:

1. Кадровое обеспечение пищеблока

- наличие профессиональной квалификации работников не ниже 3-4 разряда у сотрудников пищеблока;

- прохождение сотрудниками пищеблока профессиональной переподготовки один раз в три года;

- наличие личных медицинских книжек работников пищеблока, в которых отражено своевременное прохождение работниками пищеблока медосмотра 1 раз в год;

- осмотр работников пищеблока на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангин, катаральных явлений верхних дыхательных путей.

2. Заключение договоров на проведение дезинсекции, дератизации.

3. Наличие договоров на поставку продуктов питания, содержащих условия транспортировки, хранения, требования к качеству поставляемых продуктов, наличия сопроводительных документов.

Выводы:

В кадровом обеспечении пищеблока нарушений не обнаружено.

Работы по дезинсекции, дератизации проводятся.

Договора на поставку продуктов соответствуют требованиям.

Члены комиссии:

Куляпин А.С.

Богатырёва С.И.

Дементьева Т.В.

Катаева А.В.

Костарева Т.В.

АКТ
проверки производственного контроля организации питания
в МАОУ «СОШ № 135» г. Перми

"17" января 2020.

Комиссия в составе:

Куляпин А.С. - директор школы
Богатырёва С.И. зав. производством
Дементьева Т.Н. медицинский работник
Катаева А.В. - ответственная за организацию питания.
Костарева Т.В. - ответственная за организацию питания.

«17»01_2020_г..

Провела проверку и сделала выводы:

1. В наличии договора на поставку продуктов питания, содержащие условия транспортировки.
2. В наличии пищевые продукты, подтверждающие организацию работы пищеблока в соответствии с объемно-планировочными решениями (П.8..М)
 - полуфабрикаты высокой степени готовности
 - мясо бескостное фасованное весом до 3 кг
 - овощи чищенные
 - рыба, филе или потрошенная без головы
3. Соблюдается использование оборудования и инвентаря в соответствии с маркировкой (1).
4. Имеются инструкции по применению моющих средств, применяемых в данное время (п.5.(1)
5. Мочалки, щетки для мытья посуды, ветошь после обработки сушатся и хранятся в промаркированной таре (п 5.16.(1)
6. Пищевые отходы собирают в промаркированные емкости с крышками. которые очищаются при их заполнении не более чем 2/3 (.5.20.(1)
7. Соблюдается график проведения генеральных уборок (п.5.18.(1)
8. Уборочный инвентарь промаркирован и хранится в специально отведенном месте (п.5.21, 5.22. (1).

Члены комиссии:

Куляпин А.С.
Богатырёва С.И.
Дементьева Т.Н.
Катаева А.В.
Костарева Т.В.



АКТ
проверки производственного контроля организации питания
в МАОУ «СОШ № 135» г. Перми

г. Пермь

"12".февраля 2020г.

Комиссия в составе:

Куляпин А.С. - директор школы
Богатырёва С.И. - зав. производством
Дементьева Т.В. - медицинский работник
Кааева А.В. - ответственная за организацию питания.
Костарева Т.В. — ответственная за организацию питания.

"_12_"02. 2020 г. провела проверку:

1. Столовая обеспечена (п.4.7.,4.8.(1)
- фаянсовой, фарфоровой или стеклянной столовой посудой без сколов и трещин из расчета: два комплекта на одно посадочное место - столовыми приборами из нержавеющей стали из расчета два комплекта на одно посадочное место
2. Заключен договор на проведение дезинсекции, дератизации (п.2.2.13(1).
Работы по дезинсекции, дератизации проводятся (п.5.23 (1).
3. Рабочая одежда сотрудников пищеблока содержится в чистоте и порядке.
Наличие достаточного количества комплектов рабочей одежды.

Члены комиссии:

Куляпин А.С. _____
Богатырёва С.И. _____
Дементьева Т.В. _____
Кааева А.В. _____
Костарева Т.В. _____